

新（平成26年5月15日農林水産省告示第652号）	旧																																																																						
<p>（定義）</p> <p>第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">用 語</th> <th style="text-align: center;">定 義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>トマトジュース</td> <td>次に掲げるものをいう。 1 トマトを破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したもの又はこれに食塩を加えたもの 2 (略)</td> </tr> <tr> <td>(略)</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>固形トマト</td> <td>全形若しくは立方形等の形状のトマトに<u>充填液</u>を加え、又は加えないで加熱殺菌したものをいう。</td> </tr> <tr> <td>(略)</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>全形</td> <td>果皮を除去し、又は除去しないトマトのへた及び<u>果芯</u>の硬い部分を除去したほぼ原形又は原形のものをいう。</td> </tr> <tr> <td>(略)</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>充填液</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>(略)</td> <td>(略)</td> </tr> </tbody> </table> <p>（トマトジュースの規格）</p> <p>第3条 トマトジュースの規格は、次のとおりとする。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">区 分</th> <th style="text-align: center;">基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(略)</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>(略)</td> </tr> </tbody> </table> <p>2 (略)</p> <p>（トマトミックスジュースの規格）</p> <p>第4条 トマトミックスジュースの規格は、次のとおりとする。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">区 分</th> <th style="text-align: center;">基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(略)</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>トマト以外の野菜類の搾汁の割合</td> <td><u>10%以上であること。</u></td> </tr> <tr> <td>(略)</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>原 食 品 添 加 物</td> <td><u>1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格(CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006) 3.2</u></td> </tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	トマトジュース	次に掲げるものをいう。 1 トマトを破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したもの又はこれに食塩を加えたもの 2 (略)	(略)	(略)	固形トマト	全形若しくは立方形等の形状のトマトに <u>充填液</u> を加え、又は加えないで加熱殺菌したものをいう。	(略)	(略)	全形	果皮を除去し、又は除去しないトマトのへた及び <u>果芯</u> の硬い部分を除去したほぼ原形又は原形のものをいう。	(略)	(略)	充填液	(略)	(略)	(略)	区 分	基 準	(略)	(略)	内 容 量	(略)	区 分	基 準	(略)	(略)	トマト以外の野菜類の搾汁の割合	<u>10%以上であること。</u>	(略)	(略)	原 食 品 添 加 物	<u>1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格(CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006) 3.2</u>	<p>（定義）</p> <p>第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">用 語</th> <th style="text-align: center;">定 義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>トマトジュース</td> <td>次に掲げるものをいう。 1 トマトを破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したものを<u>(以下「トマトの搾汁」という。)</u>又はこれに食塩を加えたもの 2 (略)</td> </tr> <tr> <td>(略)</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>固形トマト</td> <td>全形若しくは立方形等の形状のトマトに<u>充てん液</u>を加え、又は加えないで加熱殺菌したものをいう。</td> </tr> <tr> <td>(略)</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>全形</td> <td>果皮を除去し、又は除去しないトマトのへた及び<u>果しん</u>の硬い部分を除去したほぼ原形又は原形のものをいう。</td> </tr> <tr> <td>(略)</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>充てん液</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>(略)</td> <td>(略)</td> </tr> </tbody> </table> <p>（トマトジュースの規格）</p> <p>第3条 トマトジュースの規格は、次のとおりとする。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">区 分</th> <th style="text-align: center;">基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(略)</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>異 物</td> <td><u>混入していないこと。</u></td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>(略)</td> </tr> </tbody> </table> <p>2 (略)</p> <p>（トマトミックスジュースの規格）</p> <p>第4条 トマトミックスジュースの規格は、次のとおりとする。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">区 分</th> <th style="text-align: center;">基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(略)</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>トマト以外の野菜類の搾汁の割合</td> <td><u>10%以上</u></td> </tr> <tr> <td>(略)</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>原 食 品 添 加 物</td> <td><u>香辛料抽出物以外のものを使用していないこと。</u></td> </tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	トマトジュース	次に掲げるものをいう。 1 トマトを破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したものを <u>(以下「トマトの搾汁」という。)</u> 又はこれに食塩を加えたもの 2 (略)	(略)	(略)	固形トマト	全形若しくは立方形等の形状のトマトに <u>充てん液</u> を加え、又は加えないで加熱殺菌したものをいう。	(略)	(略)	全形	果皮を除去し、又は除去しないトマトのへた及び <u>果しん</u> の硬い部分を除去したほぼ原形又は原形のものをいう。	(略)	(略)	充てん液	(略)	(略)	(略)	区 分	基 準	(略)	(略)	異 物	<u>混入していないこと。</u>	内 容 量	(略)	区 分	基 準	(略)	(略)	トマト以外の野菜類の搾汁の割合	<u>10%以上</u>	(略)	(略)	原 食 品 添 加 物	<u>香辛料抽出物以外のものを使用していないこと。</u>
用 語	定 義																																																																						
トマトジュース	次に掲げるものをいう。 1 トマトを破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したもの又はこれに食塩を加えたもの 2 (略)																																																																						
(略)	(略)																																																																						
固形トマト	全形若しくは立方形等の形状のトマトに <u>充填液</u> を加え、又は加えないで加熱殺菌したものをいう。																																																																						
(略)	(略)																																																																						
全形	果皮を除去し、又は除去しないトマトのへた及び <u>果芯</u> の硬い部分を除去したほぼ原形又は原形のものをいう。																																																																						
(略)	(略)																																																																						
充填液	(略)																																																																						
(略)	(略)																																																																						
区 分	基 準																																																																						
(略)	(略)																																																																						
内 容 量	(略)																																																																						
区 分	基 準																																																																						
(略)	(略)																																																																						
トマト以外の野菜類の搾汁の割合	<u>10%以上であること。</u>																																																																						
(略)	(略)																																																																						
原 食 品 添 加 物	<u>1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格(CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006) 3.2</u>																																																																						
用 語	定 義																																																																						
トマトジュース	次に掲げるものをいう。 1 トマトを破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したものを <u>(以下「トマトの搾汁」という。)</u> 又はこれに食塩を加えたもの 2 (略)																																																																						
(略)	(略)																																																																						
固形トマト	全形若しくは立方形等の形状のトマトに <u>充てん液</u> を加え、又は加えないで加熱殺菌したものをいう。																																																																						
(略)	(略)																																																																						
全形	果皮を除去し、又は除去しないトマトのへた及び <u>果しん</u> の硬い部分を除去したほぼ原形又は原形のものをいう。																																																																						
(略)	(略)																																																																						
充てん液	(略)																																																																						
(略)	(略)																																																																						
区 分	基 準																																																																						
(略)	(略)																																																																						
異 物	<u>混入していないこと。</u>																																																																						
内 容 量	(略)																																																																						
区 分	基 準																																																																						
(略)	(略)																																																																						
トマト以外の野菜類の搾汁の割合	<u>10%以上</u>																																																																						
(略)	(略)																																																																						
原 食 品 添 加 物	<u>香辛料抽出物以外のものを使用していないこと。</u>																																																																						

材 料	<p>の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。</p> <p>2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。</p> <p>3 1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあっては、この限りでない。</p> <p>(1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</p> <p>(2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法</p> <p>(3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法</p> <p>(4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法</p>
内 容 量	(略)

2 (略)

(トマトピューレー及びトマトペーストの規格)

第5条 トマトピューレー及びトマトペーストの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
(略)		(略)
原 材 料	(略)	(略)
	食 品 添 加 物	トマトピューレーにあっては使用していないこと。トマトペーストにあっては前条第1項の規格の食品添加物と同じ。
内 容 量		(略)
(略)		(略)

2 (略)

(トマトケチャップの規格)

第6条 トマトケチャップの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	特 級	標 準
(略)	(略)	(略)
トマト以外の野菜類の含有率	(略)	
原	食品添加物以外の原材料	(略)
	食 品 添 加 物	第4条第1項の規格の食品添加物と同じ。

材 料	
異 物	前条第1項の規格の異物と同じ。
内 容 量	(略)

2 (略)

(トマトピューレー及びトマトペーストの規格)

第5条 トマトピューレー及びトマトペーストの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 原 材 料	(略)	(略)
	食 品 添 加 物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 pH調製剤(トマトペーストに限る。) 炭酸水素ナトリウム又はクエン酸
質	異 物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
	内 容 量	(略)
	(略)	(略)

2 (略)

(トマトケチャップの規格)

第6条 トマトケチャップの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	特 級	標 準
(略)	(略)	(略)
トマト以外の野菜類の含有率	(略)	同左
原	食品添加物以外の原材料	(略)
	食 品 添 加 物	香辛料抽出物以外のものを使用して次に掲げるもの以外のものを使用し

材		
料		
内 容 量	(略)	
容 器 の 状 態	(略)	

2 (略)

(トマトソースの規格)

第7条 トマトソースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
原 食 品 添 加 物	(略)
材 料	<u>第4条第1項の規格の食品添加物と同じ。</u>
内 容 量	(略)
(略)	(略)

2 使用する原材料については、第3条第2項の規定と同じ。

材	<u>いないこと。</u>	<u>ていないこと。</u>
料		<u>1 酸味料</u> <u>クエン酸及びDL-リンゴ酸</u> <u>2 調味料</u> <u>L-グルタミン酸ナトリウム及</u> <u>び5'-リボヌクレオチド二ナト</u> <u>リウム</u> <u>3 酸化防止剤</u> <u>L-アスコルビン酸</u> <u>4 糊料</u> <u>タマリンドシードガム及びペク</u> <u>チン(それぞれ内容量が1kg以上</u> <u>の製品に使用する場合に限る。)</u> <u>5 香辛料抽出物</u>
異 物	<u>第3条第1項の規格の異物と同じ。</u>	<u>同左</u>
内 容 量	(略)	<u>同左</u>
容 器 の 状 態	(略)	<u>同左</u>

2 (略)

(トマトソースの規格)

第7条 トマトソースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
原 食 品 添 加 物	<u>次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。</u>
材 料	<u>1 酸味料</u> <u>クエン酸及びDL-リンゴ酸</u> <u>2 調味料</u> <u>L-グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム</u> <u>、5'-イノシン酸二ナトリウム及びコハク酸二ナトリウム</u> <u>3 糊料</u> <u>キサントランガム及びタマリンドシードガム</u> <u>4 香辛料抽出物</u> <u>5 形状保持剤</u> <u>塩化カルシウム及び乳酸カルシウム</u>
異 物	<u>第3条第1項の規格の異物と同じ。</u>
内 容 量	(略)
(略)	(略)

2 使用する原材料については、第3条第2項の規定を準用する。

(チリソースの規格)

第8条 チリソースの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
(略)		(略)
原 材 料	(略)	(略)
	食 品 添 加 物	第4条第1項の規格の食品添加物と同じ。
内 容 量		(略)
(略)		(略)

2 (略)

(固形トマトの規格)

第9条 固形トマトの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
(略)		(略)
充 填 液		トマトジュースづけ、トマトピューレーづけ又はトマトペーストづけにあつては、水を加えていないこと。
原 材 料	(略)	(略)
	食 品 添 加 物	第4条第1項の規格の食品添加物と同じ。
内 容 量		(略)
(略)		(略)

2 (略)

(測定方法)

第10条 第3条第1項、第4条第1項及び第5条第1項の規格における無塩可溶性固形分並びに第6条第1項、第7条第1項及び第8条第1項の規格における可溶性固形分の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
無塩可溶性固形分	1 食塩分 電位差滴定法又はモール法により測定する。

(チリソースの規格)

第8条 チリソースの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
(略)		(略)
原 材 料	(略)	(略)
	食 品 添 加 物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム 2 香辛料抽出物
異 物		第3条第1項の規格の異物と同じ。
内 容 量		(略)
(略)		(略)

2 (略)

(固形トマトの規格)

第9条 固形トマトの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
(略)		(略)
充 て ん 液		トマトジュースづけ、トマトピューレーづけ又はトマトペーストづけにあつては、水を加えていないこと。
原 材 料	(略)	(略)
	食 品 添 加 物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 酸味料 クエン酸及びDL-リンゴ酸 2 形状保持剤 塩化カルシウム及び乳酸カルシウム 3 香辛料抽出物
異 物		第3条第1項の規格の異物と同じ。
内 容 量		(略)
(略)		(略)

2 (略)

(測定方法)

第10条 第3条第1項、第4条第1項及び第5条第1項の規格における無塩可溶性固形分並びに第6条第1項、第7条第1項及び第8条第1項の規格における可溶性固形分の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
無塩可溶性固形分	1 食塩分 電位差滴定法又はモール法により測定する。

(1) 電位差滴定法

ア 測定の手順

100～200ml容ビーカーに、トマトジュース及びトマトミックスジュースにあつては全量ピペットで5ml、食塩を加えていないトマトジュース及びトマトミックスジュースにあつては全量ピペットで15ml、トマトピューレー及びトマトペーストにあつては5gを1mgの桁まで量りとり。電極が浸る高さまで水を加えた溶液（この項において「試料溶液」という。）を電位差滴定装置に装着し、かき混ぜながら0.05mol/L又は0.1mol/L硝酸銀溶液で滴定し、滴定装置の操作に従い終点を検出する。試料溶液の代わりに水を用いて同様に操作し、空試験を行う。空試験において、終点が検出されない場合には、その滴定値は0mlとする。

イ (略)

(2) モール法

ア 測定の手順

50ml全量フラスコにトマトジュース5mlを全量ピペットで量りとり、水を加えて定容とした後、ろ紙（日本工業規格P 3801 (1995) に規定する2種に該当するもの）を用いてろ過する。ろ液10mlを全量ピペットを用いて磁製蒸発皿又は三角フラスコにとり、水5mlを加え、0.05mol/L炭酸ナトリウム溶液を加えてpH7～10にした溶液（この項において「試料溶液」という。）に指示薬として2%クロム酸カリウム溶液1mlを加え、0.02mol/L硝酸銀溶液で10ml容褐色ビュレットを用いて滴定する。液の色が微橙色になる点を終点とする。空試験として、試料溶液の代わりに水15mlを用いて同様に滴定を行う。空試験において、1滴で明らかに終点を超える色を呈した場合には、その滴定値は0mlとする。

イ (略)

注1：試験に用いる水は、日本工業規格K 0557 (1998) に規定するA 2又は同等以上のものとする。

注2：試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。

注3：試験に用いるガラス製体積計は、日本工業規格R 3505 (1994) に規定するクラスA又は同等以上のものとする。

注4・5 (略)

2 (略)

(略)

(略)

(1) 電位差滴定法

ア 測定の手順

100～200ml容ビーカーに、トマトジュース及びトマトミックスジュースにあつては全量ピペットで5ml、食塩を加えていないトマトジュース及びトマトミックスジュースにあつては全量ピペットで15ml、トマトピューレー及びトマトペーストにあつては5gを1mgの桁まで量りとり。電極が浸る高さまで水を加えた溶液（以下、この項において「試料溶液」という。）を電位差滴定装置に装着し、かき混ぜながら0.05mol/L又は0.1mol/L硝酸銀溶液で滴定し、滴定装置の操作に従い終点を検出する。試料溶液の代わりに水を用いて同様に操作し、空試験を行う。空試験において、終点が検出されない場合には、その滴定値は0mlとする。

イ (略)

(2) モール法

ア 測定の手順

50ml全量フラスコにトマトジュース5mlを全量ピペットで量りとり、水を加えて定容とした後、定性分析用ろ紙を用いてろ過する。ろ液10mlを全量ピペットを用いて磁製蒸発皿又は三角フラスコにとり、水5mlを加え、0.05mol/L炭酸ナトリウム溶液を加えてpH7～10にした溶液（以下、この項において「試料溶液」という。）に指示薬として2%クロム酸カリウム溶液1mlを加え、0.02mol/L硝酸銀溶液で10ml容褐色ビュレットを用いて滴定する。液の色が微橙色になる点を終点とする。空試験として、試料溶液の代わりに水15mlを用いて同様に滴定を行う。空試験において、1滴で明らかに終点を超える色を呈した場合には、その滴定値は0mlとする。

イ (略)

注1：試験に用いる水は、イオン交換法によつて精製したもの又は逆浸透法、蒸留法、イオン交換法等を組み合わせた方法によつて精製したもので、日本工業規格K 8008 (1992) に規定するA 2以上の品質を有するものとする。

注2：試験に用いる試薬及び試液は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。試験に用いるろ紙は日本工業規格P 3801 (1995) に規定する定性分析用2種に該当するものとする。

注3：試験に用いる全量ピペット、全量フラスコ及びビュレットは、日本工業規格R 3505 (1994) に規定するクラスA又は同等以上のものとする。

注4・5 (略)

2 (略)

(略)

(略)

固 形 量	1 (略)
	2 瓶詰の場合 蓋を開き、2分間容器を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量から容器の重量を差し引いた重量とする。

固 形 量	1 (略)
	2 瓶詰の場合 ふたを開き、2分間容器を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量から容器の重量を差し引いた重量とする。

(参考)

国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会（コーデックス委員会）が定めた「食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）」  
(日本語版 抜粋)

### 3.2 添加物利用の妥当性

食品添加物の使用が妥当とされるのは、当該使用によりメリットがあり、消費者に対する認知できる健康上のリスクを示さず、消費者に誤解を与えることなく、かつコーデックスが定める技術的機能のうち少なくとも一つを果たすとともに、次の (a) から (d) に定められた必要性を満たす時に限られ、かつ当該目的が経済的及び技術的に実行可能な他の手段によって達成できない場合に限られる。

- a) 食品の栄養的な品質の維持；食品の栄養的な品質を意図的に低下させることは、(b) 項に該当する場合及び当該食品が通常の食事において重要な品目ではない場合に妥当とみなされる。
- b) 特別な食生活上のニーズのある消費者のグループのために製造される食品に必要な原材料又は構成要素の提供。
- c) 食品の保存性又は安定性の向上若しくはその感覚的特性の改善。ただし、これが消費者を欺くために当該食品の性質、本質又は品質を変えるものではない場合。
- d) 食品の製造、加工、調製、処理、包装、運搬又は貯蔵の補助。ただし、これらの活動のいずれかの過程において、当該添加物が、欠陥のある原料若しくは望ましくない（不衛生なものを含む）行為又は技術の使用の影響を偽るために使用されるものではない場合。

### 3.3 適正製造規範（GMP）

本規格の規定の対象となる全ての食品添加物は、以下の全てを含む適正製造規範（GMP）の条件のもとで使用しなければならない。

- a) 食品に添加する添加物の量は、所期の効果を達成するために必要とする量で、可能な限り少ない量に制限しなければならない。
- b) 食品の製造、加工又は包装において使用した結果、食品の一構成要素となり、かつ当該食品に

おいていかなる物理的又はその他の技術的効果を意図していない添加物の量は、合理的に可能な範囲で低減する。かつ

c) 添加物は、食品への添加に適切な品質であり、食品の原材料と同様の方法で調整し、取り扱う。